

MENUS PAUVRE EN SUCRE (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 1 sept. 2025	mar. 2 sept. 2025	mer. 3 sept. 2025	jeu. 4 sept. 2025	ven. 5 sept. 2025	sam. 6 sept. 2025	dim. 7 sept. 2025
MENU A	CŒUR D'ARTICHAUT	CROQUANT DE CONCOMBRES	SALADE DE LENTILLES IGP	SALADE DE TOMATES, MOZZARELLA & BASILIC	SALADE VERTE & MIMOLETTE	RADIS & BEURRE	PÂTÉ DE CAMPAGNE & CORNICHONS
	FILET DE POISSON MEUNIÈRE & CITRON	RAVIOLIS DE BŒUF	ESCALOPE DE DINDE LBR AU JUS	GARDIANE DE TAUREAU	PAVÉ DE COLIN À LA CITRONNELLE	POULET RÔTI FROID & MAYONNAISE	JOUE DE BŒUF SAUCE ROMARIN
	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	EN SAUCE TOMATE	GRATIN D'ÉPINARDS	RIZ CAMARGUE IGP	RATATOUILLE DU CHEF	SALADE DE POMMES DE TERRE	BLETTE À LA CRÈME
	EDAM	YAOURT NATURE	FOURME D'AMBERT AOP	EMMENTAL	CHAVROUX	CARRÉ LIGUEIL	FAISSELLE
	MELON	POIRE AU NATUREL	ABRICOTS	ENTREMET VANILLE S/SUCRE	CARRÉ CACAO S/SUCRE	RAISIN NOIR	MADELEINE S/SUCRE
MENU B							
SOIR	SOUPE NORMANDE	POTAGE PAYSAN	POTAGE À LA TOMATE	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	POTAGE VERT PRÈS	VELOUTÉ ANDALOU	POTAGE BROCOLIS
	ENTREMET PRALINÉ S/SUCRE	ENTREMET CHOCOLAT S/SUCRE	ENTREMET CAFÉ S/SUCRE	NECTARINE	ENTREMET PRALINÉ S/SUCRE	POMME	FROMAGE BLANC

MENUS PAUVRE EN SUCRE (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

lun. 8 sept. 2025	mar. 9 sept. 2025	mer. 10 sept. 2025	jeu. 11 sept. 2025	ven. 12 sept. 2025	sam. 13 sept. 2025	dim. 14 sept. 2025
-------------------	-------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------

MENU A

SALADE DE TOMATES & BASILIC	MELON	MORTADELLE & CORNICHONS	PIZZA AU FROMAGE	CONCOMBRES À LA CRÈME, CIBOULETTE & DÉS DE FROMAGE	MAQUEREAU AU VIN BLANC	AVOCAT
LASAGNES DE BŒUF	EMINCÉ DE DINDE SAUCE BASILIC	RÔTI DE BŒUF & MAYONNAISE	SAUTÉ DE POULET LBR SCE BASQUAISE	FILET DE POISSON FRAIS SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE	TAJINE DE VEAU AUX ÉPICES DOUCES & BRUNEAUX	PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE CRÈME
	RIZ PILAF	TABOULÉ À L'ORIENTALE	HARICOTS PLATS	DUO D'ANTAN CAROTTES & POMMES DE TERRE	SEMOULE	FONDUE DE POIREAUX
PETIT SUISSE	GOUDA	RONDELÉ AUX NOIX	CARLINE DE L'UBAYE	MONTCADI	CAMEMBERT	YAOURT NATURE
POIRE AU NATUREL	ENTREMET VANILLE S/SUCRE	CUBES DE PASTÈQUE & MENTHE	PÊCHE	PALMIER S/SUCRE	PRUNE	CARRÉ CACAO S/SUCRE

MENU B

SOIR

SOUPE MINISTRONE	VELOUTÉ DE CAROTTES & PANAI	POTAGE DUBARRY	SOUPE DE POISSON GRATINÉE	POTAGE CHOISY	VELOUTÉ SAINT GERMAIN	POTAGE TOURANGELLE
RAISIN BLANC	POMME	FAISSELLE	ENTREMET PRALINÉ S/SUCRE	FAISSELLE	MOUSSE AU CHOCOLAT S/SUCRE	ENTREMET CAFÉ S/SUCRE

MENUS PAUVRE EN SUCRE (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 15 sept. 2025	mar. 16 sept. 2025	mer. 17 sept. 2025	jeu. 18 sept. 2025	ven. 19 sept. 2025	sam. 20 sept. 2025	dim. 21 sept. 2025
MENU A	CAROTTES RÂPÉES	BETTERAVES	SAUCISSON SEC & CORNICHONS	SALADE ICEBERG	MACÉDOINE	RADIS & BEURRE	SARDINE À L'HUILE
	DAUBE DE BŒUF À LA PROVENÇALE	BRANDADE DE POISSON	POULET RÔTI LBR JUS AUX HERBES DE PROVENCE	OMELETTE NATURE	THON, TOMATE & BASILIC	MOULES PERSILLÉES	SAUTÉ D'AGNEAU SAUCE OLIVES
	COURGETTES PERSILLÉES		PETITS POIS MIJOTÉS	DUO HARICOTS VERTS À L'AIL & POMMES DE TERRE	TORTIS SEMI-COMPLÈTES	POMMES DE TERRE SAUTÉES	RATATATOUILLE
	MIMOLETTE	MONTCADI CROÛTE NOIRE	TOMME BLANCHE	BÛCHETTE DE CHÈVRE	CANTAL AOP	BRIE	FAISSELLE
	MADELEINE S/SUCRE	BANANE	PRUNE	PURÉE POMMES POIRES S/SUCRE	POIRE	ENTREMET VANILLE S/SUCRE	PALMIER S/SUCRE
MENU B							
SOIR	VELOUTÉ DE SALSIFIS	SOUPE DE POIS CASSÉS	VELOUTÉ ANDALOU	POTAGE CRÈCY	SOUPE MINESTRONE	POTAGE VERMICELLES	VELOUTÉ D'ASPERGES
	PÊCHE	FAISSELLE	ENTREMET VANILLE S/SUCRE	PETIT SUISSE	MOUSSE AU CHOCOLAT S/SUCRE	PRUNE	ENTREMET PRALINÉ S/SUCRE

MENUS PAUVRE EN SUCRE (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 22 sept. 2025	mar. 23 sept. 2025	mer. 24 sept. 2025	jeu. 25 sept. 2025	ven. 26 sept. 2025	sam. 27 sept. 2025	dim. 28 sept. 2025
MENU A	OEUFS MIMOSA /ŒUFS DURS MAYONNAISE	CREVETTES SAUCE COCKTAIL	PÂTÉ DE VOLAILLE	SALADE VERTE	CÉLERI REMOULADE AU CURRY	HARENG À L'HUILE & POMMES DE TERRE	SALADE DE MÂCHE VINAIGRETTE
	EMINCÉ DE DINDE SAUCE ÉPICES DOUCES	SAUTÉ DE BŒUF AUX OLIVES	RÔTI DE PORC HVE	STEAK HACHÉ DE VEAU AU JUS	FILET DE POISSON PANÉ & CITRON	SAUTÉ DE POULET FAÇON COQ AU VIN	ROGNONS DE BŒUF SAUCE MADÈRE
	BOULGOUR	POLENTA CRÈMEUSE	SALADE DE HARICOTS VERTS, TOMATES, CONCOMBRES	COQUILLETES BIO	RATATOUILLE À LA NIÇOISE	TAGLIATELLES	HARICOTS BEURRE À LA TOMATE
	LOU PASTROUN DE L'UBAYE	BLEU	TOMME GRISE	EDAM	YAOURT NATURE	BÛCHETTE DE CHÈVRE	FROMAGE BLANC
	RAISIN BLANC	POMME DES ALPES	FROMAGE BLANC	MOUSSE AU CHOCOLAT S/SUCRE	CARRÉ CACAO S/SUCRE	PRUNE	MADELEINE S/SUCRE
MENU B							
SOIR	POTAGE VERMICELLES	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	POTAGE VERT PRÈS	VELOUTÉ DE HARICOTS BLANCS	SOUPE NORMANDE	POTAGE CHOISY	POTAGE TOMATE
	YAOURT NATURE	COMPOTE POMME ANANAS S/SUCRE	PRUNE	ENTREMET VANILLE S/SUCRE	BANANE	ENTREMET CAFÉ S/SUCRE	ENTREMET CHOCOLAT S/SUCRE